

SCHEMA TECNICA

Prodotto: Sbrisolona al cacao

Stato: **Approvato da RAQ**

NOME COMMERCIALE: Sbrisolona al cacao

NOME: Sbrisolona al cacao e arancia

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Prodotto
dolciario da forno



INGREDIENTI

farina di **grano** tenero, **burro**, zucchero, **nocciole** tostate intere e macinate 10%, crema al cacao magro e **nocciole** 9% (zucchero, **nocciole** 25%, oli e grassi vegetali (girasole, burro di cacao), cacao magro in polvere 6%, **latte** intero in polvere, emulsionanti: lecitina di **soia**), gocce di cioccolato fondente 8% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), **uova** fresche pastorizzate, **mandorle** macinate, farina di mais fioretto, pasta di arancia (scorzona arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), miele, agente lievitante (di-fosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido), sale.

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Ogni momento della giornata è ideale per gustare un frammento della Sbrisolona al cacao. Gustala con il caffè del mattino per dare il giusto tono e accendere i pensieri della giornata. Oppure concediti una merenda golosa e accompagnala ad un thè o una cioccolata calda: il connubio tra cacao, nocciole e arance renderà ogni morso un'esplosione di sapore.

STATO DI CONSERVAZIONE

Conservato in luogo fresco e asciutto il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 120 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100g di prodotto	
Valore energetico	519 kcal - 2166 kJ
Grassi	30,93 g
di cui acidi grassi saturi	11,4 g
Carboidrati	48,2 g
di cui zuccheri	24,7 g
Proteine	9,49 g
Sale	0,573 g

PARAMETRI CHIMICI* E MICROBIOLOGICI*

Carica Microbica UFC/g	110	Enterobatteriacee UFC/g	<10
Lieviti e Muffe UFC/g	< 10	Listeria monocytogenes /25g	Assente
Numero perossidi meq Ossigeno attivo/Kg	0,533	Salmonella /25g	Assente
Aw a 25 °C	0,454	Umidità g/100	4,12
pH	7,0	Batteri lattici mesofili UFC/g	<10

* Tali parametri sono puramente indicativi poiché riferiti al campione esaminato a T₀

LQ – Limite Quantificabile

CONFEZIONE

Peso: 330g

Imballo primario: sacchetto trasparente in polipropilene termosaldato e piatto di cartone laminato ad uso alimentare. Imballo secondario costituito da scatola in cartoncino.

PRODOTTO

Prodotto e confezionato da Work Crossing Coop. Soc. p.a. via Forcellini 172 35125 Padova, presso il laboratorio sito in via Due Palazzi 35/A – 35136 Padova – Italia – www.pasticceriagiotto.it

ALLERGENI

Il prodotto contiene glutine, mandorle, latte, uova, nocciole, soia ed è realizzato in un laboratorio dove si lavorano sesamo, senape, frutta a guscio e arachidi.

SCHEMA ALLERGENI

Secondo la direttiva 1169/2011 CE

INGREDIENTE	PRESENTE	TRACCE	ASSENTE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, derivati)	X		
Crostacei o prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce o prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte e prodotti a base di latte	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, derivati)	X		
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg in termini di SO ₂			X
Molluschi			X
Lupino			X